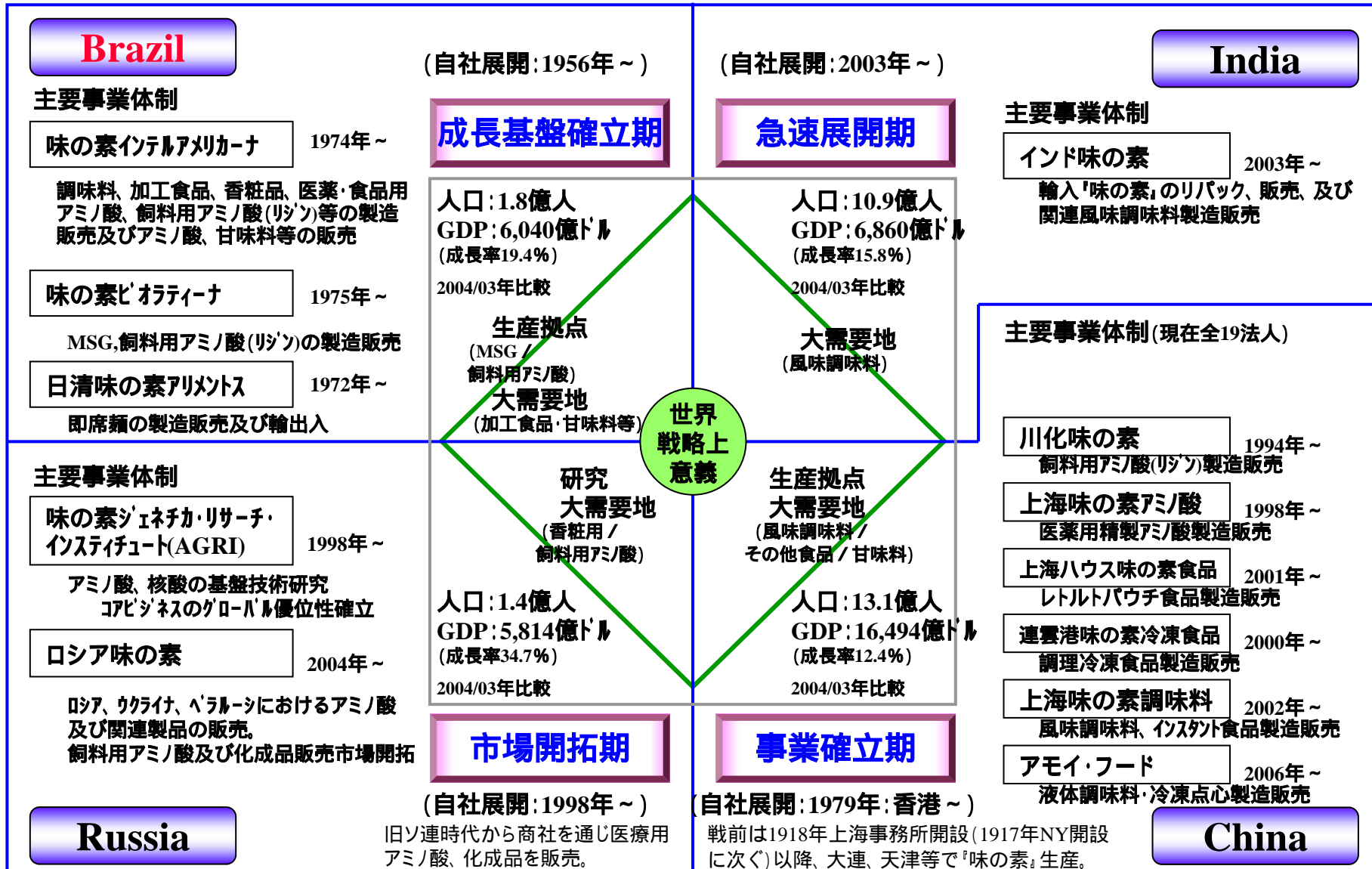


味の素グループ  
ブラジル市場取組み概要  
・ 50年の歴史とこれからの方向性 ・

2007年5月23日

代表取締役社長  
酒井 芳彦

# 味の素BRICs諸国事業展開現状



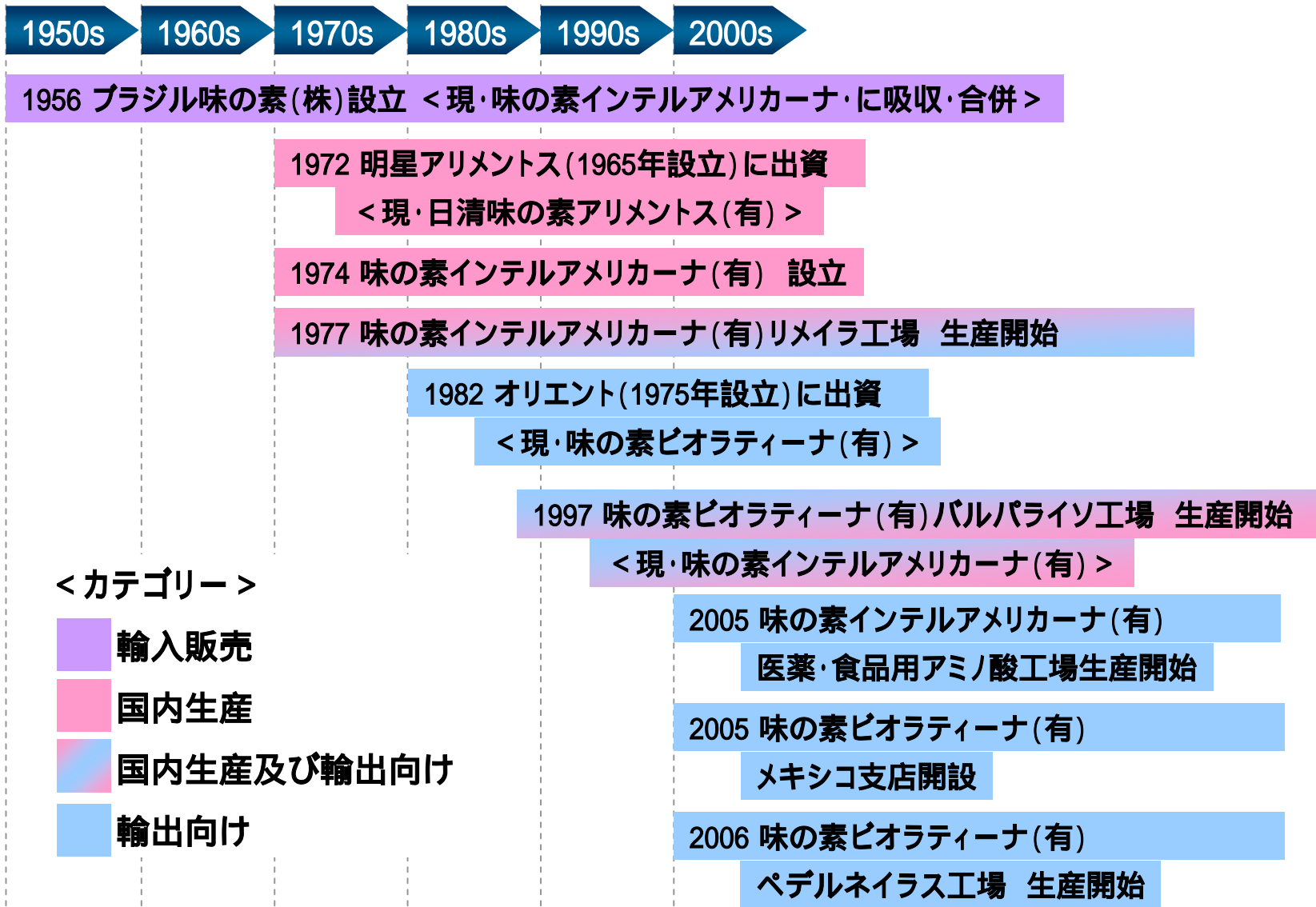
# グローバル素材ビジネスについて

世界22国・地域(日本を含む)  
 [うち生産工場 世界15国・地域105工場  
 (日本:56工場、海外49工場)]

法人会社、事務所  
 調味料工場 ----- 26  
 アミノ酸・化成品工場 ----- 26  
 加工食品工場 ----- 42  
 その他工場 ----- 11  
 生産工場は包装工場も含む

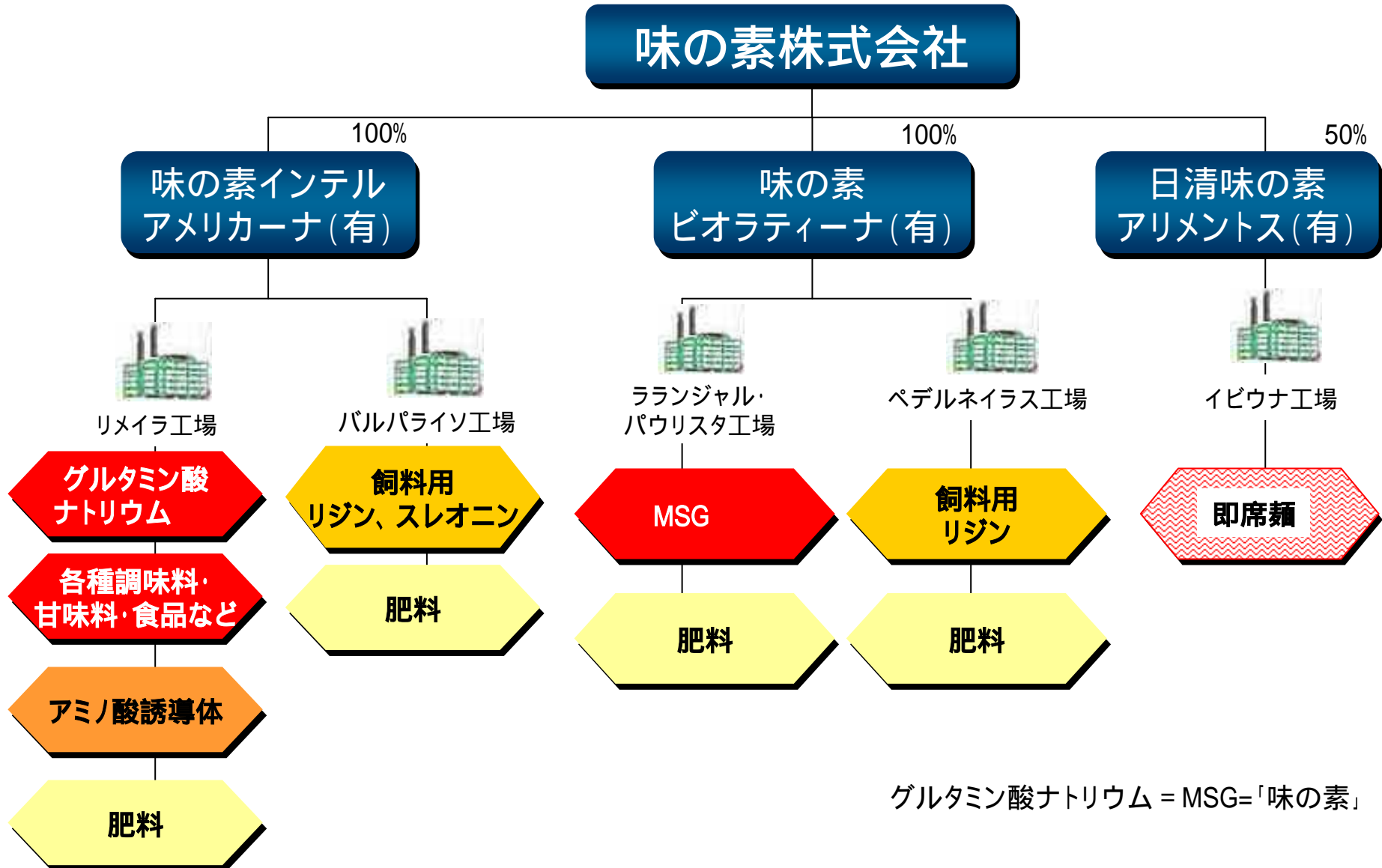


# ブラジル50年の歩み



50  
周年  
成長  
基盤  
確立

# ブラジル味の素グループ事業体制



グルタミン酸ナトリウム = MSG = 「味の素」

# ブラジル味の素グループ事業体制

## サンパウロ州における味の素グループ

バルパライソ工場



ペデルネiras工場



アミノ酸工場(リメイラ)



リメイラ工場



Sao Paulo



ラランジャルパウリスタ工場



日清味の素 - イビウナ工場



味の素サンパウロ事務所

# 「うま味」(日本食文化)の普及を目指して

## 「うま味」発見から100年

### アミノ酸の味に世界で初めて着目した科学者



池田菊苗 博士(東京帝国大学教授)

「三宅秀博士「食物と消化」(東洋学芸学雑誌)」  
の学説に触発される。  
< 佳味は消化を促進する >



20世紀初頭

池田菊苗博士の思い:「単なる科学の発見ではなく、  
世の中に役に立つようにしたい」

### 「うま味」の発見から調味料の発明へ

佳良にして廉価なる調味料を造りだし滋養に  
富める粗食を美味ならしむることが国民の  
栄養不良を矯救せしむる。

1908年 「うま味」の発見

1909年 世界初のうま味調味料「味の素」発売



21世紀初頭

消化・吸収を  
円滑に営む上で  
重要な物質  
「うま味」を感じる  
受容体の発見



2000年1月  
米マイアミ大の  
グループ発表

生理学的に証明  
されつつある。

発見  
から  
百年

おいしく  
食べて  
“健康”

あしたのもと  
AJINOMOTO®